



KOCHENDE LANDSCHAFTEN®

KOCHENDE LANDSCHAFTEN® · Röntgenstr. 11 · 10587 Berlin · Full-Service-Catering · Tel. (030) 3 42 05 78 · Fax (030) 34 70 34 23

## FINGERFOOD-BUFFETS



Der Verkauf erfolgt zu den derzeit gültigen allgemeinen Geschäftsbedingungen von Inh. Mirella Halfar / Kochende Landschaften®.

Internet: [www.kochende-landschaften.de](http://www.kochende-landschaften.de) • E-Mail: [info@kochende-landschaften.de](mailto:info@kochende-landschaften.de)



## KOCHENDE LANDSCHAFTEN®

KOCHENDE LANDSCHAFTEN® · Röntgenstr. 11 · 10587 Berlin · Full-Service-Catering · Tel. (030) 3 42 05 78 · Fax (030) 34 70 34 23

### COCKTAIL-BUFFET, VORSCHLAG 1

#### **KALTE SPEISEN (FINGERFOOD)**

Pikante Huhn-Mango-Röllchen mit frischer Minze

Rinderschinken-Röllchen, gefüllt mit Pistaziencreme am Spieß

Lamm-Minz-Frikadellen mit Ingwer und Honig, serviert mit Chili-Dip

Mini-Enchiladas mit Hackfleisch, Eisbergsalat und Käse, dazu Guacamole

Oliven-Sardellen-Kekse

Spinat-Graved Lachs-Curcuma-Crêpe

In Zitrusfrüchten marinierter Thunfisch am Spieß, serviert mit Erdnuss-Wasabi-Dip

Auberginenröllchen mit Hummus, Olive und sonnengetrockneter Tomate

Vegetarische Quiche mit Schafskäse und Lauch

Gegrillte Champignons mit Paprika, Lauch und Sesam am Spieß

Zucchini-Pflaumen-Päckchen mit Ziegenkäse und Walnuss

#### **DESSERT (FINGERFOOD)**

Frische Obstspieße

Apfelkuchen

Saftiger Schokoladenkuchen



## KOCHENDE LANDSCHAFTEN®

KOCHENDE LANDSCHAFTEN® · Röntgenstr. 11 · 10587 Berlin · Full-Service-Catering · Tel. (030) 3 42 05 78 · Fax (030) 34 70 34 23

### COCKTAIL-BUFFET, VORSCHLAG 2

#### **KALTE SPEISEN (FINGERFOOD)**

Apfelfrikadellen, serviert mit Kräuter-Dip

Huhnfilet mit Walnüssen am Spieß

Gänsefleisch-Rillettes auf Sprossenbrot

Thunfischpraline mit gerösteten Mandeln

Lachsrollchen, gefüllt mit Lachs und Gemüsestiften auf Dill-Meerrettich-Frischkäse

Makrelenrollchen: Teigrollchen, gefüllt mit Makrelenmousse, fein garniert mit Forellenkaviar

Quiche mit Paprika, Pilzen und Lauch

Olivens-Teigrollchen mit Frischkäse und Frühlingszwiebeln

In Kräuter-Chili-Öl eingelegte Zucchinirollchen mit Feta-Käse

Rotweifeige mit Büffel-Mozzarella am Spieß

Ausgesuchte halbe Vollkornbrötchen, reichlich belegt mit: Tortenbrie, Französischem Edelpilzkäse, Wacholderschinken, Coppa di Parma, Salami, Salatblatt oder Sprossenmix

#### **DESSERT (FINGERFOOD)**

Waldbeeren in Mohn-Marzipan-Joghurt-Creme, serviert im Mini-Glas

Petits Fours

Butter-Mandel-Blech Kuchen



## KOCHENDE LANDSCHAFTEN®

KOCHENDE LANDSCHAFTEN® · Röntgenstr. 11 · 10587 Berlin · Full-Service-Catering · Tel. (030) 3 42 05 78 · Fax (030) 34 70 34 23

### **COCKTAIL-BUFFET, VORSCHLAG 3**

**\*VEGETARISCH\***

#### **KALTE SPEISEN (FINGERFOOD)**

Auberginenröllchen mit Hummus, Olive und sonnengetrockneter Tomate

Spinat und Schafskäse im Blätterteigmantel

Quiche mit Birne und Kürbis

Black Bean Roll Ups: Tortillas, gefüllt mit Mousse von Schwarzen Bohnen, Avocado-Creme, gerösteter Paprika, serviert mit Salsa

Kräuter-Küchlein mit Olivencreme und feingehackter Frühlingszwiebel

Mini-Büffel-Mozzarella mit Cocktailtomate und frischem Basilikum am Spieß

Pistaziencreme auf Sprossenbrot

Karotten-Nuss-Plätzchen mit Schmand

Feta-Kebab: Gegrilltes Gemüse (Aubergine, Paprika, Zucchini) mit Schafskäse am Spieß, mariniert in Thymian und Olivenöl

Mini-Croissants, gefüllt mit Rougette-Käse, Salatblatt und Gurke

Getrocknete Aprikosen, gefüllt mit Blauschimmelkäse, Walnuss und Salbeiblatt

#### **DESSERT (FINGERFOOD)**

Mousse von weißer Schokolade mit Erdbeeren und grünem Pfeffer, serviert im Mini-Glas

Saftige Dinkelvollkorn Cranberry-Hafer-Cookies

Saftige Schokoladen-Cookies



## KOCHENDE LANDSCHAFTEN®

KOCHENDE LANDSCHAFTEN® · Röntgenstr. 11 · 10587 Berlin · Full-Service-Catering · Tel. (030) 3 42 05 78 · Fax (030) 34 70 34 23

### **COCKTAIL-BUFFET, VORSCHLAG 4**

#### **KALTE SPEISEN (GABELFOOD)**

Tandoori-Lachs mit Ananas-Salsa, Koriander und Schluppen, serviert im Mini-Schälchen

Orzo-Salat: Reismudeln mit getrockneten Aprikosen, Sellerie und gerösteten Cashewkernen, serviert im Mini-Glas

Frischer Karottensalat mit Orangen-Vinaigrette, serviert im Mini-Glas

#### **KALTE SPEISEN (FINGERFOOD)**

Sushi: California Roll, Inside Out Roll, Maki mit Thunfisch, Avocado, Lachs, serviert mit eingelegtem Ingwer, Wasabi und Soja-Sauce

Garnelen-Spieße mit Ananas

Entenbrust-Würfel mit Kumquat und Portweinreduktion

Cevapcici mit Joghurt-Minz-Dip

Roastbeef-Röllchen mit Pimientos und Senf-Dressing

Lammfilet mit gegrillter Aubergine am Spieß, serviert mit Röstknoblauch-Sauce

Thai Chicken Roll Ups: Tortillas, gefüllt mit Huhnfilet, geraspelten Karotten und frischem Basilikum auf Erdnuss-Mousse und Pflaumen-Sauce

Mini-Büffel-Mozzarella-Mango-Spieße mit frischem Basilikum und zerstoßenen rosa Pfefferbeeren

Zucchini-Röllchen mit Kichererbsen-Mousse

Koriander-Lauch-Törtchen

#### **DESSERT (FINGERFOOD)**

Mousse von weißer Schokolade mit Passionsfruchtspiegel, serviert im Mini-Glas

FrISCHE Obstspieße

Karottenkuchen mit Pistazien



## KOCHENDE LANDSCHAFTEN®

KOCHENDE LANDSCHAFTEN® · Röntgenstr. 11 · 10587 Berlin · Full-Service-Catering · Tel. (030) 3 42 05 78 · Fax (030) 34 70 34 23

### **FLYING-COCKTAIL-BUFFET, VORSCHLAG 5**

#### **WARME SPEISEN (GABELFOOD)**

Lammhackbällchen mit Schafskäse, Salbei und Zitrone an Rosmarin-Kartoffelpüree

Boeuf Stroganoff auf Spätzle

Blini mit frischer Feige und Honigsenf

Bananen-Beignets mit Mango-Guacamole und frischem Koriander

#### **SALAT (GABELFOOD)**

Spicy Couscous-Salat mit Petersilie, roten Zwiebeln, Chili, Ingwer und gerösteten Cashewkernen

Fenchelsalat mit Orangenfilets, Äpfeln und Parmaschinken

Kichererbsen-Creme mit Garnelen

#### **KALTE SPEISEN (FINGERFOOD)**

Pecan Chicken: Huhnfilet am Spieß mit Pecan-Nüssen

Ente gefüllt mit Gurke und Frühlingszwiebeln, serviert mit Pflaumensauce

Käse-Wacholder-Schinken-Röllchen: Teigröllchen, gefüllt mit Wacholder-Schinken, Kräuterfrischkäse, Rucola, Tomate, Paprika und Gurke

Crostini mit Oliven-Aufstrich, Pinienkernen und Kapern

Quiche mit Zucchini, Paprika, Pilzen und Lauch

Kräuter-Küchlein mit Olivencreme und feingehackter Frühlingszwiebel

#### **DESSERT (FINGERFOOD)**

Grüntee-Mousse mit Heidelbeeren, serviert im Mini-Glas

Mousse-Törtchen von dunkler Schokolade mit Crème Brûlée-Füllung

In Rosmarin, Honig und Olivenöl marinierter Ziegenkäse mit Trauben und Grissini, serviert im Mini-Glas